

# Bygdamenning í dós

*Kovin í Sandavági ger annað enn rog í dós. Laksur, rækjur og annað er eisini á skránni á virkinum, sum kundi tvífaldað framleiðsluna. Men tað er trupult at koma inn á marknaðin*

Orð: ówh  
Myndir: kalmar

Útvið 9000 dósir av niðursjóðadum rognum um dagin gera tey gott tíggu fólkin, ið starvast á Kovanum í Sandavági. Rognadósirnar verða seldar í Føroyum, í Noregi og í Stóra Bretlandi.

Men 'rogn í dós' er ikki bara ein framleiðsla, - tað eru fleiri. Setur tú eina dós av teimum, tú finnur í føroyskum handlum, fyri ein bretta, so setur hann ikki tennimar í rognini!

## Ikki tað sama

- Bretar vilja hava meira blandað uppí enn vit, sigur Eiler Thomassen, virkisleiðari á Kovanum, ið greiðir frá, at bert 70% eru rogn í eina dós, sum fer til Bretlands.

'Rogn í dós' kann sostatt vera triggjar ymiskar framleiðslur, hóast rognini til føroyska og norska marknaðin eru ógvuliga lík.

## Kinkur í

Munur er ikki bara á innihaldinum. Eygað skal eisini hava sítt. Nordmenn seta eitt krav til útsjónina á dósini, bretar eitt annað, og hvørki líkist føroysku dósini.

Hendan dagin, vit eru á vitjan, er kinkur í eina løtu. Tapparin er í ólagið og koyrir hvørt um annað ov nógv í eina dós, ov

nógv í eina aðra, so tað rennur yvir. Maskinurnar verða steðgaðar, mistakið verður rættað og 600 gramm blikkini ganga sum etir ánni á flutningsbandinum, ið er fyrsti teinurin á veg til norska marknaðin.

## Reinfærið umráðandi

Síðani verða tey koyrd inn í ovn, har tey verða kókað. Hvønn dag verða fleiri royndir tiknar, fyri at fáa vissu fyri, at dósirnar eru heilt tættar og at ongar bakteriar eru í; summar av hesum royndum verða gjørdar á Heilsufrøiligu Starvsstovu, men virkið hevur sína egnu starvsstovu eisini.

- Tað er sera umráðandi, at hetta er í lagi, sigur Eiler Thomassen og leggur aftrat:

- Tá tú framleiðir dósamat er tað knívskeiðið: ein reklamatióin orsakað av bakterium kann vera deyðadómurin fyri virkið.

## Sleppa ikki undan

Virkið hevur ikki fingið nakra reklamatióin higartil, og tað kundi bent á, at tað í roynd og veru livir upp til reinføriskrøvini.

Blaðmaður og fotografur mugu eisini í bæði jakka og húgvu og vaska bæði hendur og fótur, áðrenn teir sleppa inn í virkis-høllina.

Eiler Thomassen sigur, at virkið saktans kundi framleitt tað duplta, hevði tað havt ein kókara aftrat. Hann kostar eina lítla hálva millión krónur at keypa, men higartil hevur ikki verið sölugrundarlag fyri eina slíkari fløgu.

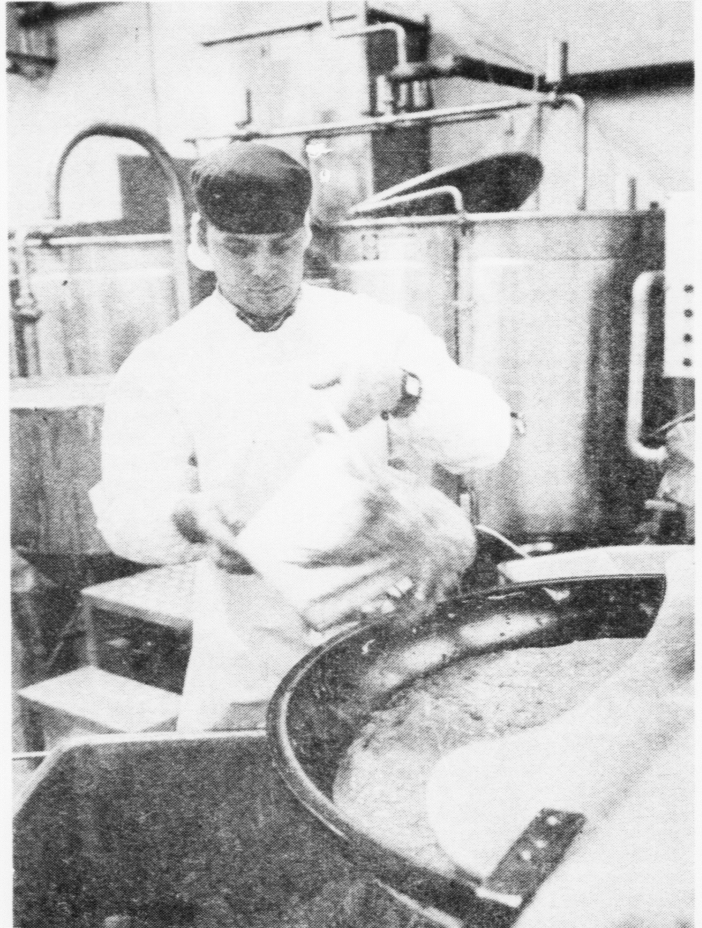
## Vanta pláss

Ein annar trupulleiki, virkið hevur, er, at goymsluplássið er sera lítið; tað er bara tann húsvandi, ið kann manøvrera í tí tronga goymsluriminum við einum trucki. Dósirnar skulu goymast í fyra vikur, áðrenn tær kunnu seljast, tí bakteriu-royndirnar taka so mikið langa tíð. Men virkið goymir í einum stórum høli, sum Magni Thomassen, nevndarformaður og partaeigari, eigur.

Rogn í dós er ikki einasta framleiðslan, Kovin hevur, hóast hon í dag umboðar so gott sum alla framleiðsluna. Virkið er eisini farið undir at niðursjóða laks í dós; tá eru umleið 25 fólk til arbeiðis á virkinum. Virkið hevur eisini ein orðra úr Týsklandi uppá niðursjóðaðar rækjur.

## Fleiri framleiðslur er betri

Virkisleiðarin vónar, at hesar framleiðslur fáa fótin fyri seg á marknaðinum.



Bretar vilja hava meira av mjóli og øðrum í rognini enn t.d. føroyingar og nordmenn. Her er tað Sonni Nielsen, ið koyrir í elipottin

- Hava vit triggjar framleiðslumøguleikar ella fleiri, so kann virkið nýtast fult út, arbeiðið verður lættari at leggja til rættis og uppivið stóðugari framleiðslu hongur eisini stöðugt og dugnaligt fólk, sigur Eiler Thomassen, sum í komandi árinum skal standa fyri framleiðsluni av einari vøru aftrat. Hvat tað er, vil hann einki siga um enn.

## Faroe Gold

- Tað er ov tíðliga at siga nakað enn, sigur tann annars fróði virkisleiðarin og

Tað má ikki henda, at dósirnar eru ótættar. Her er tað Zacharias Nielsen, ið tekur skalaðar dósir frá

